À L'ORDRE

_ Les huîtres d'André 3 / huitre ou 6 huitres / 15

EN CAS

_ Conserve Thon – 8 les autres 5
_ Cornichons / Piment fort 2
_ Olives marinées 4
_ Mélange de noix 4
_ Légumes lacto-fermentés 4
_ Fromages marinés 4
_ Saucisson demi 8 – entier 16
_ Chips 4
_ Fromage fondu au vin jaune 7

POISSONS

_ Potage de courge, citronnelle et huîtres fumées 11
_ Sardines, piment, aubergine et poivron épicé 10
_ Hareng fumé, pommes de terre et échalote 11

VIANDES

_ Boudin basque 9
_ Terrine du jour 8
_ Cerf, légumes racine, huile d'argan, noix de pin 12

LÉGUMES

- Velouté de céleri rave, rémoulade, pacane, thym 8
- Topinambour, hollandaise, olives au citron 9
- Choux de Bruxelles, feta, marmelade, noisette 8

DESSERTS

_ Crémeux au chocolat blanc, camarine, sablés au chocolat, sapin 7
_ Pommes, caramel. Crème fouettée, pacanes 8

NOM

Mode d'emploi et plus au verso

Plats et autres fantaisies

À *partager à deux ou plus*

La dorade farcie à la sauce bisque 40
La tartiflette au Gaulois de Portneuf 40
Le cassoulet de canard 40

Tous les plats viennent accompagnés de salade

Les menus dégustation à prendre en groupe

4 services

En cas, assortiment de petits plats en deux services et dessert 45 / p

6 services

En cas, assortiment de petits plats, grand plat, fromages et dessert 65 / p

Mode d'emploi

Pour boire, il faut manger.

Pour passer votre commande,

venez nous voir au comptoir.

0+6

Des bouteilles d'eau et des verres sont à votre dispositio

au comptoir et au fond de la salle sur la tablette.

Le pain est en libre-service au coin de la cuisine,

Une fois vos plats terminés, vous pouvez

les débarrasser dans la desserve au bout de la cuisine

ou

simplement les placer au coin de votre table,

Ayez du plaisir, mangez, buvez ça fait du bien.